

2025
Speisen
&
Getränke

GASTRO NAUTIC.ch



ESTD 2020



Dishes & Drinks english

Knackiger Blattsalat «GASTRONAUTIC»

Salat-Saucen: Zuger Kirsch-Vinaigrette | Italian | French-Hausdressing

12.50



Gemischter Salat «GASTRONAUTIC»

Salat-Saucen: Zuger Kirsch-Vinaigrette | Italian | French-Hausdressing

14.50



Tomatensalat mit Burrata, rote Zwiebeln und Basilikum-Vinaigrette

19.00



Etagèren-Plättli | mit 3erlei Walchwiler Bergkäse,

Rossberger, Gruyère und Bergkäse

19.50



mit Schinken, Salami, Zuger Rauchknebeli, Aufschnitt, Garnitur
und Mostbröckli vom Zuger Rind

26.00

Rindstatar klein (70 gr) | Hausbrot Confiserie Treichler
mit Cognac 2 cl + CHF 7.00 | mit Whisky 2 cl + CHF 7.00

26.50

Gemüsecrème-Suppe

13.50



Köbi's Hit: Florentiner Schweinsbratwurst
Zwiebelsauce | Röstigaletten

26.50

LG

Schweins-Schnitzel | Pommes Frites

29.50

Riz Casimir | Poulet | Früchte | Reis

28.50

LG

Riz Casimir | Gemüse | Früchte | Reis

25.50

V+ LG

Rinds-Schmorbraten «Rotweinjus»
Kartoffelstock | Marktgemüse

29.50

Rindstatar gross (140 gr) | Hausbrot Confiserie Treichler
mit Cognac 2cl + 7.00 | mit Whisky 2cl + 7.00

37.50

Rindsfilet mit Trüffeljus | Marktgemüse

45.50

Fleisch
Hauptgang

Schweizer Egli-Fischknusperli 36.50
Pommes Frites | Marktgemüse | Tartar-Sauce

Zuger Felchenfilets gedämpft | Reis | Blattspinat 39.50
Weisswein-Kräuter-Sauce
von unseren heimischen Zuger Fischern

Fitness-Salat (Couscous, Avocado, Granatapfel)
– mit gebratener Pouletbrust «GASTRONAUTIC» 27.50
– mit Lachs 27.50
– mit Thunfisch 28.50

Griechischer Salat 26.50 ✓

Chana Masala (Curry-Kichererbsen-Eintopf mit Reis) 29.50 ✓+

Vegetarisches Heida-Risotto 25.50 ✓

Linguine Tartuffo 28.50 ✓



Schweins-Schnitzel | Pommes Frites

17.50

Chicken Nuggets | Pommes Frites

16.50

Schweizer Egli Fischknusperli | Pommes Frites

18.50

Pommes Frites

9.50



Pasta mit Tomaten-Sauce

12.50



Kinderempfehlung

Mini Donuts mit 1 Kugel Vanilleglace und Smarties

7.50



Grosis gebrannte Crème Rahm	10.50	G
Original Zuger Kirschtorte Confiserie Treichler	9.50	
Luzerner Festtagstorte Confiserie Treichler	9.50	
Gelati pro Kugel (hausgemacht von der Gelateria La Rotonda, Altdorf) Vanille Schoko Kaffee Erdbeer (L) Mango Kokosnuss mit Rahm + CHF 2.00	4.50	G
«Berry Fields Forever» Erdbeer-Sorbet Vanille-Glace Saisonale Beeren Schlagrahm	14.50	G
«Köbi's Eis-Kaffee» mit Schuss	17.50	G
«Köbi's Eis-Kaffee» ohne Schuss Kaffee-Glace Zuger Kirsch von der Distillerie Etter Schlagrahm	14.50	G
Bananen Split «Schiff Ahoi» es het so lang's het Vanille-Glace Banane Schoggi-Sauce Rahm	13.50	G
Iris-Hit eingelegte Aprikosen mit Kokosglace	13.50	G
Dave-Hit Pistazien-Pannacotta	13.50	G



Trüffel-Pommes mit Dipsauce 13.50

Süskartoffel-Pommes 10.50

Etagèren-Plättli | mit 3erlei Walchwiler Bergkäse,
Rossberger, Gruyère und Bergkäse 19.50

mit Schinken, Salami, Zuger Rauchnebeli, Aufschnitt, Garnitur
und Mostbröckli vom Zuger Rind 26.00

Schweizer Egli-Fischknusperli 36.50
Pommes Frites | Marktgemüse | Tartar-Sauce

Schweins-Schnitzel | Pommes Frites 29.50



Valser Wasser mit CO ₂	33 cl	5.00
Valser Wasser mit CO ₂	75 cl	8.50
Valser Wasser ohne CO ₂	33 cl	5.00
Valser Wasser ohne CO ₂	75 cl	8.50
Coca-Cola Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Rivella rot blau	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
FuseTea Lemon	33 cl	5.50
Fanta	33 cl	5.50
Sprite	33 cl	5.50
Orangensaft Multivitaminsaft offen	20 cl	4.00
Kinley Tonic	20 cl	5.00
Kinley Bitter Lemon	20 cl	5.00
RedBull	25 cl	6.50
San Bitter	10 cl	5.00
San Bitter mit Orangensaft	20 cl	7.00



Espresso		5.00
Espresso Macchiato		5.50
Doppelter Espresso		6.00
Kaffee		5.00
Schale		5.50
Cappuccino		5.50
Latte Macchiato		6.50
Kaffee Mélange		5.50
Schokolade warm kalt		5.50
Schokolade Mélange		7.00
Ovomaltine warm kalt		5.50
Ovomaltine Mélange		7.00
Milch warm kalt		4.50
Tee Golden Assam Japanese Sencha Moroccan Mint Verbena Red Kiss Ginger Lemon Dream		5.50
Kafi-Luz Kafi-Fertig Chrüter Zwetschge Pflümli Kirsch Williams Kernobst		7.50
Coretto Grappa		8.50
Kaffee Baileys mit Schlagrahm		11.50



Flaschen

Baarer Bier Goldmandli 5,2%	33 cl	5.50
Baarer Bier Bügelspez 5,2%	50 cl	8.50
Baarer Bier senza 0,5%	33 cl	5.50
Moscht klar Bügel Ramseier 4,8%	49 cl	7.50
Moscht klar Bügel ohne Alkohol Ramseier	49 cl	7.50



Bier
Moscht

«Eigener Hauswein»

GASTRONAUTIC weiss | Salgesch, Schweiz | 13,0%

GASTRONAUTIC rosé | Salgesch, Schweiz | 13,5%

GASTRONAUTIC rot | Salgesch, Schweiz | 13,5%



1 dl

8.00

7.00

8.00



7.5 dl

54.00

47.00

54.00

Eigener
Hauswein

Weisswein

Piomicella | Valtellina, Nebbiolo, Chardonnay, Italien | 11,9%

St. Saphorin | Chasselas, Lavaux, Schweiz | 12,7%

Petite Arvine | Petite Arvine, Wallis, Schweiz | 13,5%

Pinot Grigio | Venezien, Italien | 11,5%



1 dl

6.50

8.50

9.50

7.00



7.5 dl

–

54.00

64.00

47.00

Schaumwein

Prosecco «AKELUM» extra dry DOCG

Andreola, Col san Martino, Veneto, Italien | 11,5%



1 dl

9.00



7.5 dl

59.00

Champagner

Moët & Chandon Impérial | Chardonnay, Pinot Menieur, Pinot Noir, Frankreich | 12,0%

119.00



Rotwein

La Brante Pinot Noir | Wallis, Schweiz | 13,5%

Primitivo DOP | di Manduria, Primitivo, Italien | 14,0%

Ripasso Valpolicella | Valpolicella, Italien | 13,5%

Rioja Reserva | Tempranillo, Rioja, Spanien | 14,5%

Köbi's Lieblinge

Mauro Tinto Cosecha | Tempranillo, Bodegas Mauro, Castilla y León, Spanien | 14,5%

Aalto | Tempranillo, Bodegas Aalto, Castilla y León, Spanien | 14,5%



1 dl

6.50

7.00

8.00

7.50



7.5 dl

–

44.00

53.00

49.00

Rotwein

Erfrischender «GASTRONAUTIC» Drink alkoholfrei	25 cl	15.50 11.50
Mimosa, Prosecco mit Orangensaft	15 cl	12.00
Gespritzter Weisswein	20 cl	8.50
Apérol Spritz	25 cl	12.50
Hugo alkoholfrei	25 cl	12.50 8.50
Martini Bianco 15%	4 cl	8.00
Campari 23%	4 cl	8.00
Cynar 16,5%	4 cl	8.00
Appenzeller 29%	4 cl	8.00
Baileys 17%	4 cl	8.00
mit Zusatzgetränk möglich		
Belvedere Vodka 40%	4 cl	13.50
Etter Gin 40%	4 cl	12.50
Etter Rum Black 1823 40%	4 cl	11.50
Rum Bacardi White 43%	4 cl	10.50
Etter Swiss Single Malt Whisky Johnett 44%	4 cl	12.50



Zuger Kirsch Original 41%	2 cl	7.50
Williams Birne 40%	2 cl	7.50
Vieille Kirsch «Barrique» 40%	2 cl	8.50
Vieille Prune «Barrique» aus der 1,5 Meter Flasche 41%	2 cl	8.50
Vieille Quitte «Barrique» 40%	2 cl	8.50
Grappa Ticino Merlot «Barrique» 41%	2 cl	9.00
Wildkirsch 42%	2 cl	10.50



Cognac Remi Martin VSOP 40%	2 cl	9.00
Walchwiler Marc Otto Hürlimann, Walchwil 42%	2 cl	8.50



Unsere lokalen und regionalen Partner

Felchen:	Emil Speck, Zug Daniel Schwendeler, Arth
Würste, Fleisch:	Metzgerei Forster, Zug
Brot, Original Zuger Kirschtorte:	Confiserie Treichler, Zug
Käse, Joghurt + Birchermüesli:	Käserei Rust, Walchwil
Eier:	Familie Schillig, Walchwil
Erdbeeren:	Buuregarte Boog, Hünenberg
Glace:	Gelateria La Rotonda, Altdorf
Bier:	Baarer Bier, Baar
Most:	Ramseier, Sursee
Spirituosen:	Etter Distillerie, Zug
	Diwisa, Willisau
	Otti Hürlimann, Walchwil
	Mount Rigi, Albert & Alexander, Zug



Ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch auf unseren Tellern

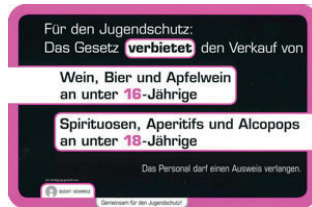


Wir suchen unsere Produkte sorgfältig für Sie aus und produzieren alle Speisen in unserer Kombüse. Unsere Partner sind alle lokal und regional.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal. En Guetä!

Jugendschutz

<16 | Sorry!
>16 | Wein | Bier
>18 | Prost!



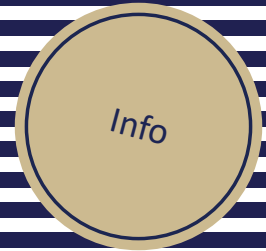
Preise
verstehen
sich inkl.
MWST

Allergene
vegetarisch:
vegan:
laktosefrei:
glutenfrei:



Zu weiteren Allergenen, welche Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können, gibt unser Personal gerne Auskunft.

Ihre **GASTRONAUTIC** Gastgeber
Suzana und Jakob Fahrni



Qualität

In unserer Kombüse landen nur frische Produkte aus der Region Zug. Alles wird direkt an Bord von unseren GASTRONAUTEN zubereitet.

En Guetä!



Tripadvisor

